

RISO ALLE ARSELLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di arselle,
- 500 g di pomodori perini,
- una cipollina,
- 2 spicchi d'aglio,
- un mazzetto di basilico,
- mezzo bicchiere di olio,
- sale,
- pepe,
- 250 g di riso.

Lavate le arselle sotto l'acqua corrente, spazzolandole energicamente per asportare ogni impurità, poi mettetele in una padella, senza l'aggiunta di alcun condimento, e trasferitele sul fuoco vivo.

Con l'effetto del calore, i gusci si apriranno spontaneamente: dividete le valve, conservando solo quelle a cui è attaccato il mollusco, lavatele nuovamente e lasciatele sgocciolare.

Filtrate il liquido emesso dalle arselle in cottura e raccoglietelo in una ciotola.

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, dimezzateli, privateli dei semi e tritateli grossolanamente.

Preparate quindi un trito finissimo di cipollina, aglio e basilico e fatelo imbiondire in una casseruola con l'olio caldo; aggiungetevi i pomodori, una presa di sale e un pizzico di pepe, rimestate e lasciate cuocere, a fiamma allegra, per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Trascorso questo tempo, unite anche le arselle con il loro liquido e proseguite la cottura per altri 5 minuti a fiamma media.

Lessate al dente il riso in acqua bollente salata, scolatelo, trasferitelo nella zuppiera di servizio e rovesciatevi sopra le arselle con il loro intingolo.

Mescolate bene e servite subito.